

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Endviensalat

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

gegangen ist, nimmt man ihn auf das erwärmte, mit Mehl bestäubte Brett und formt fingerlange und zweifingerdicke Nudeln davon. Man läßt sie nochmals kurze Zeit gehen und bäckt sie schwimmend in Öl auf allen Seiten schön braun. Noch heiß werden sie mit Zucker bestreut.

7. Teil:

Salate

Salatbeiguß bzw. Ersatzmittel für Salatbeiguß siehe unter Beigüsse.

Kopfsalat.

Der Salat wird geputzt, sorgfältig gewaschen und zum Abtropfen in ein Sieb gegeben. Man bereitet einen Salatbeiguß, gibt fein verwiegte Zwiebeln oder Kräuter, wie Estragon, Boretsch, Dill, Zitronenmelisse, Pimpinelle oder Schnittlauch zu, vermennt alles gut, gibt den Salat kurz vor dem Anrichten zu und mengt ihn leicht durch.

Endiviensalat.

Der Salat wird geputzt, von den schlechten Blättern befreit und mehrere Male gewaschen. Dann schneidet man ihn in feine Streifen, wäscht ihn nochmals rasch durch und gibt ihn zum Abtropfen auf ein Sieb. Sollte der Endivien bitter sein, so wird er noch etwa 10—15 Min. in lauwarmes Wasser gelegt. Dann bereitet man einen Salatbeiguß, gibt den Salat zu und mengt ihn gut durch. Wenn der Salat zart ist, können die gelben Blätter auch nur in Stückchen geteilt statt in Streifen geschnitten werden. Nach Belieben kann man die Schüssel zuvor mit Knoblauch ausreiben.

Gurkensalat.

Die gewaschenen Gurken werden geschält, die Kerne entfernt, dann in feine Scheiben geschnitten oder gehobelt. Man bereitet den Salatbeiguß mit Essig, etwas Öl oder Milch, wenig Salz und fein verwiegten Kräutern oder Schnittlauch, rührt den Salatbeiguß gut durch, gibt nach Belieben etwas Senf zu, mengt zuletzt die Gurken darunter und bringt den Salat sofort zu Tisch.

Tomatensalat.

Die Tomaten werden abgerieben und in Scheiben geschnitten; dann bereitet man einen Salatbeiguß, gibt die Tomaten lagenweise in eine Glasschale und gießt immer etwas Beiguß darüber. Will man die